

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti di Natale facili

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



I biscotti di Natale facili sono dei golosissimi dolcetti dal gusto speziato, dotati di un forellino che vi permetterà di appenderli al vostro albero di Natale o di creare delle gustose ghirlande di frolla. Belli, buoni e profumati, questi frollini arricchiranno la vostra tavola delle accanto ai dolci di Natale.

Divertitevi con i bimbi anche a creare delle decorazioni con la glassa per renderli più vivaci e colorati!

Venite a scoprire altri biscotti natalizi da preparare in casa:

[Biscotti norvegesi](#)

[Biscotti stella cometa](#)

[Biscotti di Natale decorati](#)

[Biscotti linzer](#)

INGREDIENTI

FARINA 00 200 gr

BURRO 100 gr

ZUCCHERO 100 gr

TUORLO D'UOVO 1

CANNELLA 1 cucchiaino da tè

ZENZERO IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

NOCE MOSCATA MACINATA 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

1 In una ciotola versate la farina assieme allo zucchero.



2 Unite anche le spezie, il tuorlo e il burro freddo a quadratini.





- 3** Iniziate ad impastare a mano, sempre più energicamente fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.



- 4 Trasferite il composto su un foglio di carta forno, stendetelo con un mattarello e, se necessario, aggiungendo poca farina, fino ad ottenere uno spessore di circa 0.8 mm/1 cm. A quel punto, tagliate la frolla con gli stampini da biscotti che più preferite. Potete usare le stelle, gli alberi di Natale o gli omini di pan di zenzero.



- 5 Disponete i biscotti ottenuti su una leccarda coperta con carta forno, e aiutandovi con una cannuccia, create i buchi dove, una volta cotti, passerà lo spago per appendere i vostri biscotti.



- 6 Cuocete i biscotti di Natale in forno statico preriscaldato a 180 gradi e cuocete per circa 12/15 minuti, finchè la superficie non comincerà a dorarsi.



- 7** Una volta pronti, sfornate i biscotti e lasciateli raffreddare completamente prima di muoverli e far passare lo spago all'interno dell'asola appositamente creata. Appendete i vostri biscotti sull'albero o dove preferite.

CONSIGLIO

Volendo potete sostituire o omettere le spezie, potete usare solo la cannella, o solo lo zenzero, in base ai vostri gusti.

CONSERVAZIONE

I biscotti di Natale si conservano per 2 settimane in una scatola di latta per biscotti o appesi all'albero.